

Monumenta culinaria 3 / 2013



Das *Registrum Coquine* des
Johannes von Bockenheim
im Ms. BNF Latin 7054

Hg. von
Robert Maier

Gießen: GEB 2013

Schlagwörter: Kochbuch, 15. Jahrhundert, Johann Bockenheim, Jean de Bockenheim,
Registrum coquine

Lizenz:



CC 3.0 BY-NC-SA

URN: urn:nbn:de:hebis:26-opus-93375

URL: <http://geb.uni-giessen.de/geb/volltexte/2013/9337>

Das *Registrum Coquine* des Johannes von Bockenheim im Ms. Latin 7054 der Bibliothèque Nationale de France

Hg. von Robert Maier

Vorbemerkungen

Kochbücher des 15. Jahrhunderts und das *Registrum coquine*

Kochrezeptsammlungen haben eine lange Tradition, die aber in den frühen Stadien nicht besonders dicht bezeugt ist. So hat sich etwa eine keilschriftliche Sammlung von Kochrezepten erhalten, die ins zweite vorchristliche Jahrtausend zurückgeht, für die griechische Antike ist aber keine einzige zusammenhängende Rezeptsammlung überliefert, aus der römischen Antike ist als zusammenhängende Sammlung nur das sog. Apicius-Kochbuch bekannt, dessen Überlieferung aber sehr spät anzusetzen ist.¹ Unabhängig davon gibt es zahlreiche weitere Quellen zur antiken Kochkunst und Ernährung, etwa in den Agrarschriftstellern oder auch in der schönen Literatur. Die einschlägigen Stellen sind u.a. in den Werken von André (1981; 1998) und Dalby (1998) ausgewertet.

Im europäischen Mittelalter sind erste zusammenhängende Kochrezeptsammlungen seit dem 13. Jahrhundert erhalten, die Produktion von handschriftlichen Kochbüchern vervielfacht sich dramatisch im 15. Jahrhundert mit deutlichen regionalen Schwerpunkten, u.a. in Süddeutschland.² Neben lateinischen Texten sind Kochrezeptsammlungen auch in den Volkssprachen, z.B. in italienischer, französischer, englischer bzw. anglo-normannischer Sprache überliefert.

Das *Registrum coquine* ist bemerkenswert in zweierlei Hinsicht. Zum einen ist die Rezeptsammlung einer historisch greifbaren Person zuzuordnen, deren Biographie und berufliches Profil immerhin in Ansätzen rekonstruierbar ist. Zum anderen ist der Text auf einen beruflichen Einsatzbereich zu beziehen, auf die kuriale Küche mit ihren interna-

¹ Vgl. Maier 1991; Brandt 1927.

² Vgl. Laurioux 1997b; Du manuscrit 1992.

tionalen Verflechtungen und Verpflichtungen. Darauf deuten jedenfalls die Angaben im *Registrum coquine* hin, mit denen kulinarische Zielgruppen unterschiedlicher Art (z.B. *pro bohemis*) spezifiziert werden.

Der Autor Johannes von Bockenheim

Zum Glück wissen wir über den Verfasser dieses kleinen Küchenkompendiums mehr als über die Autoren der meisten anderen Kochbücher des ausgehenden Mittelalters. Vor allem kennen wir seinen Namen. Es handelt sich um einen gewissen *Johannes Buckehem* bzw. *Bockenheim* – er nennt seinen Namen in der Einleitung zu seinem Werk selbst und erwähnt, dass er vormals als Koch im Dienst von Papst Martin V stand. Damit wissen wir, dass sein Wirken als Koch in die Jahre zwischen 1417 und 1431 fällt.

Ein Johannes Herbordi de Bockenheim taucht mehrmals in verschiedenen Dokumenten der römischen Kurie auf, so dass wir, zumindest fragmentarisch, auch über verschiedene Stationen seines Lebens Bescheid wissen. Nach der Wahl von Oddo di Colonna zum Papst auf dem Konstanzer Konzil wurde Johannes Bockenheim am 1. Dezember 1417 als Koch eingestellt. Sein Wirken als Koch der Kurie endet wahrscheinlich 1431 kurz nach der Amtseinführung von Papst Eugen IV. Danach scheint Johannes Bockenheim seine Karriere als Geistlicher fortgesetzt zu haben. Das *Registrum Coquine* dürfte kurz danach, zwischen 1431 und 1435 entstanden sein.³

Die Überlieferung

Vom *Registrum Coquine* sind zwei Abschriften erhalten: die eine im Ms. Latin 7054 der Bibliothèque Nationale de France (= **N**), die andere in einem Manuskript der Segal Collection (= **S**), das heute in der Bibliothèque Internationale de Gastronomie⁴ in Lugano verwahrt wird. Während Handschrift **N** um 1450 zu Papier gebracht worden sein dürfte, ist Handschrift **S** einige Jahre älter und ist wahrscheinlich um 1435 entstanden. Beide gehen auf ein verschollenes Original zurück, wie sich aus der Tatsache ableiten lässt, dass in jeder der beiden Abschriften einzelne Rezepte fehlen, die in der jeweils anderen

³ Vgl. hierzu und weiterführend: Laurioux 1988; 2005; Märkl 2001.

⁴ URL: <http://www.labing.org>. »The B.IN.G. boasts of some of the most interesting manuscripts on the subject, such as (...) the "Registrum coquine" by Johann de Bockenheim, cook to Pope Martino V, a XV century manuscript.« (<http://www.labing.org/inglese/biblioteca.htm>; 30.3.2013).

vorhanden sind. Auch gibt es gelegentliche Unterschiede in den Formulierungen und in der Reihenfolge der Rezepte.

Die Rezepte

Die Rezepte des Kochbuchs sind überwiegend schlicht gehalten. Aufwändigere Zubereitungsmethoden, wie sie teilweise in anderen Kochbüchern dieser Zeit zu finden sind, sucht man vergebens. Alle Rezepte sind auffallend schlicht gehalten und beschränken sich praktisch immer auf die Aufzählung der Zutaten und die Grundtechnik der Zubereitung (z.B. dass das Fleisch gekocht oder auf Spießern gegrillt werden soll).

Vielen seiner Rezepte fügt Johannes Bockenheim einen Hinweis auf bestimmte Nationalitäten oder Personengruppen bei, für die ihm die Gerichte geeignet erscheinen. So finden wir bei ihm Rezepte für Italiener, für Deutsche, für Frauen, für Einwohner Roms, für Adelige usw.

Die Transkription

Die vorliegende Transkription folgt der Handschrift Ms. Latin 7045 (Fol. 66-74v) der Bibliothèque Nationale de France. Die originalen Zeilenumbrüche, die Schreibung und Zeichensetzung der Handschrift wurden beibehalten. Alle aufgelösten Kürzel sind durch Kursivierung gekennzeichnet. Die Seitenwechsel der Handschrift sind durch Angaben der Form »| 66r« gekennzeichnet.

Einzelne Rezepte, die in der Handschrift N fehlen, wurden ergänzt aus der Handschrift S, wie sie in der Edition von Laurioux (1988) vorliegt. Die aus S übernommenen Rezepte werden durch Einrückung am linken Rand gekennzeichnet.

Alle Rezepte, einschließlich der aus der Handschrift S ergänzten, wurden neu nummeriert.

Der Index verborum

Die Transkription wird ergänzt durch einen Index verborum. Die Stellenangaben beziehen sich auf die Rezeptnummern. Im Index verborum wird jede Schreibung als eigenes Stichwort angesetzt. In eckigen Klammern steht ggf. zusätzlich die klassische bzw. übliche Schreibweise, unabhängig davon, ob sie im Text belegt ist oder nicht.

Literaturhinweise

- André, Jacques: Apicius. L'art culinaire, De re coquinaria. Texte établi, traduit et commenté par J. André. Paris 1965.
- André, Jacques: L'alimentation et la cuisine à Rome. Deuxième édition. Paris 1981.
- André, Jacques: Essen und Trinken im alten Rom. Stuttgart: Reclam 1998.
- Ballerini, Luigi: Food for the bawdy: Johann of Bockenheim's Registrum coquine. In: *Gastronomica* 1/3 (2001) 32-39.
- Ballerini, Luigi et al.: Bockenheim revisited. In: *Gastronomica* 3/2 (2003) 50-63.
- Bonardi, Giovanna (ed.): Giovanni Bockenheym: La Cucina di Papa Martino V. Milano: Arnoldo Mondadori 1995.
- Brandt, E.: Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage. Leipzig 1927 (Philologus, Supplementband 19/3).
- Capatti, Alberto/ Montanari, Massimo: Italian cuisine. A cultural history. New York etc.: Columbia Univ. Press 2003.
- Dalby, Andrew: Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit. Stuttgart 1998. [Neubearbeitete Ausgabe aufgrund von: Siren feasts. A history of food and gastronomy in Greece, London 1996.]
- Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Age et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires. Sous la direction de Carole Lambert. Montréal/ Paris 1992.
- Lauriou, Bruno: Le »registre de cuisine« de Jean de Bockenheim, cuisinier du pape Martin V (Italie début du XVe siècle). In: *Mélanges de l'Ecole française de Rome* 100 (1988-2) (Moyen-Age - Temps Modernes) 709-760.
- Lauriou, Bruno: Les livres de cuisine médiévaux. Turnhout, Belgium 1997 (Typologie des sources du moyen âge occidental 77).
- Lauriou, Bruno: Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age. Paris: Publications de la Sorbonne 1997.
- Lauriou, Bruno: Manger au Moyen Age. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles. Paris: Hachette 2005.
- Lauriou, Bruno: De Jean de Bockenheim à Bartholomeo Scappi: cuisinier pour le pape entre le XVe et le XVIe siècle. In: Jamme, Armand/ Poncet, Olivier (eds.): *Offices et papauté (XIVe-XVIIe siècle): charges, hommes, destins*. Rom 2005, 303-332.
- Märtl, Claudia: Humanistische Kochkunst und kuriale Ernährungsgewohnheiten um die Mitte des 15. Jahrhunderts. In: *Herrschaft und Kirche im Mittelalter. Gedenksymposium Norbert Kamp*. Braunschweig 2001, 47-70.
- Märtl, Claudia: Die Küche der Kurie: 580 Vögelchen. In: *Damals* 35/6 (2003) 68-73.
- Maier, Robert (Hg.): *Liber de Coquina. Das Buch der guten Küche*. Frankfurt a.M.: F.S. Friedrich Verlag 2005.
- Maier, Robert: Nachwort, Anmerkungen, Glossar. In: Marcus Gavius Apicius, *De re coquinaria, Über die Kochkunst*. Lateinisch/ Deutsch. Hg., übersetzt und kommentiert von R. Maier. Stuttgart 1991.

| 66r INCIPIT REGISTRVM COQVINE QVOMODO
 ET QVALITER PREPARANTVR CIBARIA PER

integrum annum, et *quomodo ministra* debent fieri, Et diuersa *pulmenta*.
Et *salsamenta* que apponuntur diuersis *ferculis*. tam *pro magnatis*
et *nobilibus quam* pro diuersis aliis *prelatis*. et *personis per me Johannem*
Bucke<n>hem⁵, quondam coquum s.d.n. Martini Quinti⁶.

1. ET PRIMO fac *ministrum* optimum. Recipe *Amigdala* et
pista illa bene in mortario, et *tempera illa cum bono brodio gal-*
linarum, et *uitulorum ouorum*. Et post recipe *agrestum*. Si
est *tempus estiuale*. Si autem est *tempus hyemale*, tunc recipe
*gariofolos*⁷ cum *cinamomo*, et fac *paruas petias*⁸, et mitte⁹ illas ad
scutellam, et *sperge superius cynamomum*, cum *zucharo*, et erit *pro*
magnatis et nobilibus bonum.

2. *Ministrum pro Italicis et rusticis*.
Si facis *ministrum* de *panibus*. Recipe *panem grattatum*, et *tempera*
bene cum brodio grasso et cum *croco ac caseo* et aliis *spetiebus*
bonis, ut *spissum fiat*. Et erit *bonum pro Italicis et rustico*.

3. *Ad carnes pro Italicis preparandas*
Ita prepara *carnes pro Italicis*. Recipe *carnes uitellinas uel porcinas*
macras et *scinde in partes ad longitudinem unius digiti*. et fac *tot*
petias quot uis. Post hoc Recipe *granum coriandri* et *pista*
illa bene in mortario et *inmitte sal*. Et *illas petias pone super*
unam tabulam uel super unum lapidem. Et *sine eas stare per*
horam, et post hoc *mitte ad verutum* et fac *illas lente rostire*
et *sperge superius illa grana pistata* et erit *bonum pro Italicis*.

⁵ S: »Jo. Bockenheim«

⁶ S: »domini Martini pape quinti« = Papst Martin V.

⁷ Im Rezept 47 findet sich ausgeschrieben »gariofolos«

⁸ = *pecias*

⁹ Saepe legitur »mict« pro »mitte«

4. PRO alamanis et Germanis

Sic prepara carnes castratas. *Recipe* carnes et pone in aquam recentem et fac illas modicum stare donec sanguis exeat. Et tunc eas ad ignem donec sanguis exeat pone. Et quando sunt bullite tunc mitte superius et adices petrosilini, et fac modicum brodium et mitte superius crocum. Et erit bonum pro Alamanis et germanis.

| 66v

5. Pro ciuibus rusticis et villanis.

Sic prepara carnes vaccinas et Bouinas. *Recipe* eas et laua bene in aqua. et fac illas bene bullire. Post hoc mitte superius annetum aut cepas cum sale et croco et modico aceto et erit bonum pro ciuibus rusticis et villanis.

6. Pro Mulieribus.

Sic prepara carnes porcinas. *Recipe* eas, et laua bene et mitte ad ignem. Et cum fuerint cocte, mitte superius oua cruda cum croco et cepis et aceto. Et erit bonum pro mulieribus.

7. Pro Romanis

Sic prepara carnes vitellinas. *Recipe* eas et laua bene ut prius et spuma bene. Et quando sunt cocte tunc mitte interius uuam passam et gariofolos cum aliis spetiebus dulcibus et tempera illa cum vino et aceto, et erit bonum pro romanis.¹⁰

8. Bonum ministrum de carnibus pro Italicis.

Sic prepara ministrum de carnibus. *Recipe* carnes porcinas macras bullitas, cum petrocillo¹¹ et radicibus eius et pista illa cum cultello, cum pane albo grattato et mitte illa simul modicum bullire. Et erit bonum pro Italicis.

¹⁰ Dieses Rezept erinnert an den Kalbsbraten mit Rosinen aus dem römischen Kochbuch des Apicius (Apic. 8, 5, 1)

¹¹ = petrosillo

9. Aliud *ministerium* pro Romanis.

Sic fac *ministerium* pro Romanis. *Recipe* iecur et pulmonem coque et fac petias paruas et mitte eas in lacte amigdalorum cum bono brodio grasso et optimis *spetiebus* et buliantur *insimul* modicum et erit optimum.

10. Aliud *ministerium* pro Alamanis.

Recipe pulmonem castrati aut vituli coctum, uel iecur et pista illa *insimul* cum cultello et tunc *Recipe* caseum antiquum grattatum cum ouis et *spetiebus* et tempera illa *insimul*. Et fac bene bullire et erit bonum pro Alamanis.

| 67r

11. Aliud *Ministrum* pro Bohemis et hungaris.¹²

Recipe Epar porci siue vituli aut agni. Et pista illa *in* mortario. Et mitte intus modicum mellis Et *aliarum spetierum* dulcium, Et mitte modicum *insimul* bullire, cum croco et erit optimum.

12. Aliud *ministerium* pro Italicis.

Recipe intestina ~~capreoli~~ capreti et pista illa cum cultello cum ouis duris, et tempera illa cum brodio gallinarum, cum croco et aliis *spetiebus* Et erit bonum.

13. Aliud *ministerium* pro magnatibus.

Recipe carnes pullorum cum carnibus bene coctis, et pista illa cum cultello cum caseo, ouis, et ~~et~~ croco et cum aliis *spetiebus*. Et tunc mitte superius cynamomum. Et erit bonum.

14. Aliud *ministerium* pro principibus et baronibus.¹³

Recipe phasanos aut capones, et fac illa bulire, ita quod manent integre. Post hoc *recipe* lac pinearum, et flores amigdalorum, et fac illa bulire ad modium brodii albi, ita quod erit spissum, cum zucaro et jincibero, ita quod tercia partes erit zucaram.

¹² Dieses Rezept fehlt in S

¹³ Dieses Rezept fehlt in N

Et mitte totum super phasanos aut capones, et sparge superius cinamomum. Et erit optimum.

15. Aliud ministrum pro principibus et nobilibus.¹⁴

Recipe pipiones¹⁵ et pone in patellam in pinguedine lardi et cooperi bene et uerte eas aliquando, quibus decoctis. *Recipe* amigdala. Et pista cum cultello Et oua cruda temperata cum agresto postea eice pinguedinem et intus mitte aquam roseaceam. Ita quod illa temperata fiat aliquantulum spissa et totum mitte super pipiones aut pullos, et erit bonum pro Italicis.

16. Sic debes assare porcum.¹⁶

Recipe intestina eius, scilicet jecorem et pulmonem, et pista illa cum cultello, et tempera illa cum ova dura, lardone, et petrocilino, maiorano, et uva passa, et speciebus dulcibus. Et tunc scinde porcum per latus, et mitte ad spitonem, et inmitte illam temperaturam, et consue bene latus; et trahe unum pedem per alium, propter bene stare, et fac valde plane rostire. Et erit pro diuitibus.

17. Ad parandum polastros pro Italicis

Recipe polastros siue pipiones, et fac bulire ut prius Et quatuor uel quinque fac petias ad libitum tuum, et pone eas ad pinguedinem in patella, et uide ne comburatur. Et post hoc *Recipe* Maioranum, cum aliis speciebus bonis, uiridibus zinsibere, cynamomo, et ouis crudis. Et misce cum croco et agresto, et tunc fac pastam, et eam pone in tegamo et mitte omnia illa intra pastam et mitte pipiones aut polastros inferius Et temperaturam illam superius et erit bonum pro Italicis.

18. Ad faciendum piperatam nigram pro magnatibus

Recipe carnes caprioli, et fac illas rostire in spidone, et postea fac petias paruas et pone illas in pinguedine[a]m calidam in patella. Et fac bulire cum cepis. postea mitte hoc totum foris. Et *Recipe* panem grattatum rostitum et fac piperatum nigrum de uino et agresto, zinzibere,

| 67v

¹⁴ Dieses Rezept findet sich in S als Rezept Nr. 17

¹⁵ = ital. *piccioni* = Tauben?

garioffolis, cynamomo et pipere, et mitte intus pineas et uuam passam. Et funde *super* carnes et sperge et erit pro magnatibus.

19. Ad faciendum piperatum album¹⁷

Recipe Caseum grattatum bonum *temperatum* cum croco et ouis et aliis *spetiebus*, ac zucharo, et agresto et sale, et aqua roseacea. Post hoc *Recipe* fasianos, seu pullos, uel pipiones et diuide illos in *partes* ad libitum tuum, Et mitte omnia illa *simul* bulire modicum et erit *optimum*.

20. Ad parandum aues *paruas* pro saxonibus et Dachis

Recipe Surnos et omnes alias *paruas* auiculas, et fac illas bene bulire post hoc diuide eas in quatuor *partes*, Et recipe capita et iecora eorum et pista illa cum lunipero et agresto, et mitte eas rostire in pinguedine et mitte illas *partes* intus. Et mitte *superius* illam coperturam, et erit bonum pro saxonibus et Dachis

21. Ad preparandum stomachum porci pro Saxonibus et Marchionibus.

Sic prepara stomachum porci. *Recipe* eum et laua bene cum sale, et aqua, et post hoc *Recipe* panem gratatum, et caseum cum petrosillo, maiorana, et *spetiebus* aliis, cum pipere, et pista illa *insimul*. Et tunc *Recipe* oua cruda, *secundum* quantitatem eiusdem, et *tempera* illa, cum croco et aliis *spetiebus* et mitte intus. Et quando est coctus, tunc mitte crocum in brodium et erit bonum pro saxonibus. et Marchionibus.

22. Ad preparandum figatellos de porco pro

Lenonibus et glutonibus.

Recipe lecur porcinum cum aliis intestinis et fac *partes* ad longitudinem unius digiti, Et circunda illas *partes* cum rethe porchino et mitte illas ad verutum, et fac eas rostire. Et post hoc *Recipe* *speties* dulces cum bono brodio grasso. Et mitte illas *partes* *superius* in scutella uel super uno disco ita quod brodium non tangant. Et sperge tunc

| 68r

¹⁶ Dieses Rezept fehlt in N

¹⁷ Dieses Rezept fehlt in S

superius speties dulces, Et erit bonum pro glutonibus et Lenonibus.

23. Ad preparandum figatellos de castrone *pro villanis*.

Recipe Epar et pulmonem eorundem, et *simili modo* ut dictum est de porcho cum retibus eorum, et *tempera* ut dictum est. licet plus debeant modicum bulire, et erit bonum pro villanis.

24. Ad faciendum piperatum de lepore.

Recipe leporem et scortica eum ut moris est. Et caue ne sudor exeat, et fac *multas partes*, et laua illas cum vino et aceto, Et fac bulire istas *partes* cum lauatura, et *non spuma*, quia de ipsis fit piperatum, et si non erit satis nigrum, *tunc* Recipe panem grattatum et mitte etiam *per stamigniam*¹⁸. Post hoc Recipe piper, gariofolos, zinziber, nuces muscatas et mitte intus uuam passam. Et erit bonum.

25. Ad faciendum piperatum super aues pro Bohemis

Recipe anathem uel aucam, uel *similes aues*, Et prepara illas ut moris est. Et mitte illas ad verutum, et sine bene rostire, post hoc fac *partes*, ad libitum tuum, et tunc fac piperatum nigrum ut prius dictum est, Cum melle pipere, zinzibere, garioffolis et cynamomo, et *insimul* bulire cum carnis, Et mitte superius gariofolos sanos, ad scutellam, Et erit *bonum* pro alamanis, et bohemis, et *simili modo* fac de Ardea, et grue, et aliis volatilibus palustribus.

26. Ad faciendum piperatam super pavonem.

Recipe et munda eum, cum aqua calida. Et mitte eum rostire in veruto cum lardo bene preparatum, post hoc fac piperatum album uel nigrum ut prius dictum est. Et mitte superius, et licet aliqui solent eum cum sapore uel salsa preparare. Sic est melius pro Italicis.

| 68v

¹⁸ Handelt es sich hier um eine Art Sieb?

27. Ad preparandum omnia alia genera auium Et de porcho siluestri.
Recipe de aliis auibus, iam dictis exceptis, et carnem caprioli, et fac partes et frige illas in patella in pinguedine, et tunc *recipe* agrestum cum modico aceto, Et impone illas partes. Et fac illas modicum bulire. Et tunc *tempera* illa cum bonis spetiebus. Post hoc *Recipe* maioranam, petrosillum, et cynamomum, pista, Et fac illas modicum bulire et pone intus cum uuis passis, et misce cum agresto, Et erit bonum pro rusticis. Et *simili modo* fac de porco siluestri sicut supra dictum est de anate, et auca.

28. Ad preparandum agnum paschalem.
Recipe eum et scortica, ut moris est, Et remoue omnia intestina eius, et laua bene interius, et mitte stare pedes¹⁹. Post hoc *Recipe* lecur, et pulmonem, et mitte bulire cum aliis intestinis. Et *tempera omnia* illa cum petrosillo et maiorana, et aliis herbis, cum lardo croco, zinzibere, gariofolis, ouis, et caseo, et uuis passis cum sale, Et mitte totum intus, et *consue bene*, licet multi non inmittunt illam *temperaturam* et detrahe pedem unum per alium ad modum leporis, *propter bene stare*, Et erit optimum pro magnatibus.

29. Ad faciendum tortam pro nobilibus
Recipe carnes porcinas coctas et pista illas cum cultello et caseo recenti, cum zinzibere, et gariofolis, croco, et aliis spetiebus. Et tere omnia illa bene. Et tunc uua passa aliquantulum dura et eam pone in tegamo, et mitte subtus pinguedinem, ita quod non ardeat. Et [et] mitte illam *temperaturam* in pastam. Et mitte superius amigdala sana aut pineas, et quando est cocta mitte superius aurum et argentum *propter bene stare* et erit bonum pro alamanis.

30. Ad faciendum pastillos de carnibus
Recipe carnes quorumcunque animalium, et fac paruas petias ad modum taxillorum. Et *tempera* illa cum sagumine, pipere cynamomo et croco,

| 69r

agresto, uva passa, cum aliis spetiebus, et fac illa modicum stare. Et interim fac pastam, et mitte eam in tegamo, et mitte illam temperaturam intus totam. Et coperi bene una alia pasta [una alia pasta], et mitte intus bonum brodium cum canella et vino mixtum Et erit bonum pro Italicis

31. Ad faciendum pastillum in potto [a]uel in pigniara

Recipe carnes bouinas uel ouinas, Et fac paruas petias ut prius coctas cum grasso earundem, et si placet, mitte pipiones et alias aues in una pasta magna, Et tunc recipe cepas cum croco, et aliis spetiebus²⁰ mixtas. Et mitte in patella parua, et mitte modicum agresti. cum modico brodio, et caponibus, Et mitte illas cum pipionibus modicum bulire, post hec recipe oua temperata cum bono brodio, aqua roseacea zinzibere, croco, et cum aliis spetiebus, et pone in pasta, et quando est coctus mitte superius zuccharum, tamen aliqui imponunt caseum. Tunc erit bonum pro gallicis et anglicis.

32. Ad faciendum pastillum de
carnibus pro laicis

Recipe carnes porcinas coctas et pista illas cum cultello et tempera illas cum caseo et ouis crudis croco, et brodio grasso, et mitte in patella, et non moueas donec uenit tempus prandendi, Et tunc mitte speties dulces ad scutellam pro laicis.

33. Ad faciendum brodettum cum caseo

Recipe caseum recentem cum ouis mixtum, et mitte intus crocum cum aliis spetiebus dulcibus post hoc Recipe brodium grassum pullorum et mitte intus, et non moueas nisi uelis comedere. Tunc fac in scutellas quantum vis, et mitte superius speties. pro famulis.

34. Ad faciendum pastillum communem

Recipe carnes vitellinas coctas et trita bene cum cultello et grasso eiusdem

| 69v

¹⁹ Es ist unklar, was hier gemacht werden soll.

²⁰ Legitur: »spetiebus« pro »speciebus«

vituli, et fac pastam, et mitte eam in tegamo, et inpone *speties* supra pastam, Et post hoc pone carnes cum uuis passis *superius cum grasso* Et *quando* est coctus mitte *superius* crocum cum vino mixtum, et erit bonum pro alamanis.

35. Ad faciendum pastillum
pro nobilibus alamanis.

Recipe crudos pipiones, sturnellos, et alia genera auium de palustribus et munda bene, Et recipe de carnibus vitellinis aut castrati bene tritis cum manibus ut prius, Et tunc fac pastam, Et mitte in tegamo Et subtus pinguedinem. Et pone carnem inferius. Et aues *superius*. Et mitte unum antrum. Et tempera oua, cum aqua roseacea, et croco, et mitte per antrum *quando est* pastillus coopertus cum una alia pasta, et erit odor suauiissimus.

36. Ad faciendum pastillum
pro magnatibus.

Accipe capones, et pullos integros, aut diuisos cum carnibus uitellinis, et auibus Siluestribus, et fac pastam, et mitte aues sub carnes, cum *temperatura superius nominata*²¹, in *proximo*²², cum *spetiebus* dulcibus, et zucchero, et mitte crocum mixtum cum agresto, et uua passa, mitte *superius*, ut purget. Et erit optimum.

37. Ad faciendum tortam pro
hungaris et Bohemis

Recipe intestina agnelli, aut capretti, *secundum quantitatem* torte, et fac bulire, et pista illa bene cum cultello, et tempera illa cum ouis, et caseo, et aliis *spetiebus*, cum bono brodio, et impone cum croco, Et mitte totum in uua passa²³, et erit bonum pro Bohemis.

| 70r

²¹ Legitur: »hinata«

²² S: »cum aliis rebus temperatis ut prius«

²³ Ist vielleicht »in una pasta« gemeint?

38. Ad preparandum diuersa
oua pro religiosis

Recipe oua, et fac ea bulire dura, Et scortica illa, et diuide per medium, et pista illa inferiora, cum petrosillo, maiorana et aliis herbis et spetiebus bonis, et imple superiora cum temperatura ista. Post hoc recipe butirum, uel oleum et calida, et mitte illa oua intus, post hoc recipe oua cruda cum agresto mixta, et vino, et petrosillo, et croco, et mitte superius, et fac omnia illa insimul bulire pro monachis et religiosis

39. Ad faciendum tartam²⁴ pro rusticis
Lenonibus et eorum meretricibus.²⁵

Recipe caseum frustrum unum, cum albumine ouorum, zucharo, et croco, et pone illa in pastam subtilem, et fac paulatim coquere donec indurescat. Et hoc ualde lente. Et erit bonum pro rusticis Lenonibus et mulieribus eorum.

40. Ad faciendum tortam aliam
pro Sueuis

Recipe lac nouum, et pone ad ignem, donec coaguletur, post hoc recipe caseum nouum, et tempera illa cum farina, et modicis spetiebus, et mitte illa in patellam cum biture butiro, Et quando est cocta, tunc mitte superius uel cum zuccharo. Et erit bonum.

41. Ad faciendum aliam tortam
pro Turingis et hasseis.

Recipe caseum recentem, et dulcem, et tempera illum cum ouis, et spetiebus modicis dulcibus, et mitte in patellam, cum modico croco. Et fac ualde bene coquere.

²⁴ = tortam

²⁵ Dieses Rezept fehlt in S

42. Ad faciendum aliam Tortam
pro Saxonibus et <frisonibus²⁶>

| 70v

Recipe Caseum bonum antiquum grattatum, et tempera cum ouis, et fac magnam pastam, et mitte eam in clibano, et quando est cocta, tunc mitte inferius satis de butiro, et superius mitte zucharum, et crocum sed Mense Maio, et Iunio cum succo herbarum, et erit suauiusimum.

43. Ad faciendum herbolatam.

Recipe herbas bonas odoriferas. scilicet²⁷ petrosillum, et maioranam, mentam, et saluiam, et similia et pista illa in mortario. Post hoc recipe oua cruda, et caseum recentem et misce illa cum uuis passis, Et tunc recipe crocum, zinziberem, gariofolos, nuces muscatas, Et alias species dulces, cum butiro recenti, uel oleo oliuarum et fac pastam, mitte illam in patellam, et subtus et intus, pinguedinem. Et mitte illam temperaturam totam intus. Et cooperi bene, et quando est coctum mitte superius zuccharum. et erit bonum.

44. Ad faciendum herbolatam aliam
pro Notariis et copiistis.

Recipe herbas bonas, et sanas, et odoriferas, ad libitum tuum, et pista illas bene cum cultello. tunc recipe caseum recentem, cum ouis crudis temperata cum zuccharo, et croco, Post hec Recipe caseum bonum, et antiquum et fac petias rotundas, et mitte super illas herbas, et mitte modicum bulire et superius zucharum.

45. Ad preparandum pullos
et carnes insimul

Recipe pullos capones, et carnes porcinas, et vitellinas, et fac illas bulire insimul, Et quando sunt cocte, tunc remoue brodium, et serua, et recipe oua, cum micis panis albi, et mitte ad brodium, Ita quod mollis fiat, post hoc recipe illa oua, et mitte per stamigniam, cum vino et aceto

²⁶ Nachträglich ergänzt

²⁷ s = »scilicet« vel »sicut«

modico, et cum brodio, Et mitte lardum ad modum taxillorum superius, et fac illa *insimul* bulire modicum. Et mitte totum *super* pullos, et carnes, Tunc fac globos de uuis et farina, carne, et uua passa cum zucchero, et aliis *spetiebus*, et mitte totum ad brodium, cum pullis et carnibus, et erit bonum.

| 71r

46. Ad preparandum aucham
domesticam.

Recipe eam, et *prepara* ut moris est, Et fac eam bene bullire, cum carnibus vaccinis. Et si placet fac eam rostire, et sanius est. post hoc *recipe* alleum, Et pista bene in mortario, cum micis panis, Et mitte *per* stamigniam, et *dimitte* simul bulire, Et mitte ad brodium anisum, Et mitte illam *temperaturam* totam *super* carnes, Et aucham, Sed si vis eam rostire, *tunc* mitte illam materiam totam intus. Et fac eam modicum plane. pro hungaris et Sclauonibus.

47. Ad preparandum fasanos pro
principibus et magnatibus

Recipe eos et munda bene cum aqua calida, ut moris est. et fac stare pennas longiores in capite, et cauda, Et mitte carnes ~~calidam~~ ad aquam calidam, et mitte modicum bulire, post hoc *prepara* ius, cum lardo, et fac eum stare, rostire, et mitte gariofolos ad pectus. et *undique*, post hoc *recipe* pennas, et mitte eas ad caudam, *propter* bene stare.

48. Ad preparandum alias
aues rostitas.

Recipe aues *cuiuscunque* generis, et laua eas bene, et mitte illas ad spidonem ita *quod* *aliqua*liter indurescant. Tamen *aliqui* mittunt eas post modicum bulire. *prepara* eas post hoc cum lardo ut moris est. Et *quando sunt* rostite, *tunc* mitte *superius* zinziberum pistum, ad scutellam, Et erit pro stipendiariis in campo.

49. Ad preparandum perdices bulitas,

Recipe eas, et munda ut moris est et remoue intestina earum, et laua bene, et post hoc recipe brodium de carnibus uel aquam, et fac illam bene bulire. Et quando sunt cocte tunc piper ruptum per medium imponas, et simul bulire facias, et erit bonum. | 71v

50. Ad faciendum fritatam de pomerantiis pro hystriionibus

Recipe pomerantias ad libitum tuum, et extrahe inde succum, et mitte oua cruda bene percussa cum zucharo, bene temperato, post hoc recipe sagimen, et fac calefieri in patella, mitte illa omnia intus, et fac plane coquere, Et erit bonum pro hystriionibus.

51. Sic fac rostire lac amigdalorum²⁸ in spitone²⁹.

Recipe lac bene spissum, et tempera illud cum bono brodio. Post hoc recipe unam spongiam, et mitte eam in spitonem, ita quod calefiat; et tunc infunde illud lac, et volve spitonem valde lente, donec lac indurescit; et tunc divide spongiam in duas partes, et manet lac in spitone; et tunc volve spitonem lente, donec sit coctum. Et erit bonum pro meretricibus.

52. Ad faciendum suppam honoris pro principibus

Recipe panem album cum ouis percussis bene, cum croco et zuccharo, et pone in pinguedine bene calida. Post hoc *Recipe* amigdala bene pistata cum brodio gallinarum, post hoc agrestum, et impone phasanos, aut capones bene rostitos et mitte superius illam temperaturam et sperge superius cynamomum cum zucharo sufficienti, et erit pro principibus.

²⁸ Dieses Rezept fehlt in N

²⁹ Das Rezept erinnert an das Rezept im *Liber de Coquina*, in dem man Butter röstet, indem man sie in ein Stück Brot einziehen läßt und über dem Feuer dreht.

53. Ad faciendum supparam ca-
satam pro Romanis.

Recipe panem grattatum, et mitte ad scutellam, et pone superius
caseum grattatum antiquum, et bonum cum *spetiebus* dulcibus, Et
tunc iterum *recipe* panem et cum *spetiebus* donec scutella repleatur, Et tunc
recipe bonum brodium grassum et mitte superius, Et iterum panem
et caseum cum *spetiebus*, Et nuncupantur apud eos Maccharone pro Romanis

54. Ad faciendum globos super pullos
pro Saxonibus et Marchionibus

Recipe uuam passam et illam laua bene cum vino et aqua post hoc *Recipe*
carnes porcinas aut vitellinas, et trita bene cum cultello, Et
tempera illas cum ouis et farro croco, et aliis *spetiebus* dulcibus, et mitte
intus uuam passam sanam et fac globos paruos et mitte illos
modicum bulire in aqua, et mitte super pullos ad brodium et
buliantur insimul. Et erit pro Saxonibus, et Marchionibus

| 72r

55. Ad preparandum oua cum
brodio pro monialibus

Recipe oua cruda mixta cum vino et farina et mitte per sta-
migniam, post hoc tempera illa cum croco et sale et aliis *spetiebus* et fac
illa modicum bulire, Et tunc mitte ad scutella oua bulita dura
diuisa, et mitte illam *temperaturam* supra, pro monialibus.

INCIPIT REGISTRVM
COQVINE IN QVADRAGESIMA.

56. Ad faciendum *ministrum* de porro
pro rusticis et villanis.

Recipe Porrum album et laua eum bene et fac eum modicum bulire
Et trita eum cum cultello, et tempera eum cum lacte amigdalorum et modico
oleo oliuarum et mitte intus zucharum cum sale, tunc mitte superius

cynamomum, si est extra *xlam* potest fieri cum bono brodio grasso *cum*³⁰
diuersis carnibus et erit bonum pro rusticis

57. Sic prepara rapas³¹.

Recipe eas, et munda illas, et mictte eas bulire; et tunc remove aquam, et pista illas bene, et tempera illas cum oleo olive, et lacte amigdalorum; et tunc mitte intus zucaram, cum zapharano, et sale; et sparge superius cinamomum. Et si est extra quadragesima, potest fieri cum brodio grasso de diuersis carnibus. Et erit pro villanis.

58. Ad faciendum *ministrum* de
Spinatiis pro Italicis

Recipe spinatium, et laua bene, Et mitte modicum bulire. Et tunc remoue aquam, Et pista illa, cum cultello, et tempera ea cum lacte amigdalorum et fac pulmentum, Deinde Recipe sagimen, uel oleum olive, et erit bonum pro Italicis.

59. Ad preparandum *suppam* de
pisis pro alamanis

| 72v

Recipe pisa et mitte ea in aqua, donec fiant tenues, et tunc fac ea bulire cum aqua corrente, Post hoc Recipe crocum, et ~~tpa~~ tempera illa cum aliis spetiebus, et mitte intus cepas ad modum taxillorum, et tempera cum oleo oliue, uel sagimine, maiorana et aneto, et tunc Recipe panem album, et fac paruas petias, et funde hoc totum superius pro alamanis.

60. Ad preparandum *ministrum* de Canapo
pro Infirmis

Recipe ~~Canapiem~~ canapium, et munda bene, cum aqua calida, et mitte eum lente bulire, Ita quod coaguletur superius, et tunc superiorem partem remoue et mitte per stamigniam ut aqua exeat, et tunc mitte

³⁰ Nachträglich eingefügte Randnotiz: ».*qn est.extra quadragesima*«

³¹ Dieses Rezept fehlt in N

ad ignem cum pane grattato, et cepis rostitis *in* oleo et *tempera* illa cum lacte eorum et croco, et aliis *spetiebus* bonis, et sperge superius uuam passam ad scutellam pro infirmis

61. Ad faciendum *ministrum* de variis³²
pro Infirmis

Recipe ea et fac bulire, Et munda prius bene *in* aqua, et *tempera* bene illa cum lacte amigdalorum, et mitte intus crocum cum aliis *spetiebus* bonis, Et sperge superius uuam passam ad scutellam pro infirmis.

62. Ad faciendum *ministrum* de fabis
pro clericis et Religiosis

Recipe fabas et munda eas *in* aqua tepida, et fac illas stare per noctem, post hoc buliantur *in* aqua fluuiali, Et *quando* sunt cocte, tunc trita illas bene, et *Recipe* vinum album, et mitte intus, et sperge super cepas cum oleo oliue, uel bituro³³ cum croco pro clericis et religiosis.

SEQVITVR REGISTRVM
DE PISCIBVS.

63. *Recipe* Salmonem, et diuide eum *in* tres partes, Ita *quod* dorsum eius maneat | 73r sanum. Tunc fac partes ad longitudinem trium digitorum Et per quamlibet partem *temperaturam vaculum*³⁴, Ita *quod* non flectatur, Et tunc laua illas partes, et mitte ad graticulam cum sale, Et *quando* sunt rostite, Tunc perfunde partes cum succo salmonis et maiorana, Sed si uis eum bulire, Tunc mitte intus vinum cum petrocillo, et erit bonum.

³² S: »farris«

³³ Gemeint ist wohl »butiro«

64. Ad preparandum carpones

Recipe eos et depone squamas, et fac partes, et laua in vino et aceto et mitte illam lauaturam per stamigniam, Et mitte super pisces, et non spuma, et moue *semper*³⁵ cum cocleari, post hoc Recipe piper gariofolos et zinziber, cum aliis bonis spetiebus, et mitte superius, licet aliqui buliant eos solum cum vino, et petrosillo et butiro uel oleo.

65. Ad preparandum luceum.³⁶

Recipe eum et diuide per medium, et caue ne intestina eius rumpantur. Et fac partes, et pone eas in aceto, Et post hoc fac eas bulire in aqua recenti et spuma bene, et mitte superius vinum et sal cum modico de suo brodio, et erit bonum.

66. Ad faciendum piperatum super pisces pro diuitibus.³⁷

Recipe pisces cuiuscunque quantitatis, et fac paruas petias, et mitte in farinam, et post hoc mitte in oleo oliue in patella, et fac eas bene rostire. Post hoc fac piperatum nigrum, sicut prius dictum est, et fac eas insimul bulire, et impone modicum de Melle, Et funde super pisces. Pro diuitibus.

67. Ad Rostiendum lampredam

Recipe eam uiuentem et vinum album, et mitte eam in caldari³⁸ et quod in vino moriatur³⁹, Et fac eam bulire cum eodem vino. Et tunc remoue eam et mitte in scutellam, Et mitte ad latus ambarum partium satis de Gariofolis sanis, et pone eam ad craticulam, et fac eam rostire, Et tunc unge eam cum bono brodio grasso, Et mitte superius Cynamomum, Et erit bonum, Et fac super lampredam piperatam

³⁴ S: »baculum«

³⁵ Oder »saepe«

³⁶ Dieses Rezept fehlt in S

³⁷ Dieses Rezept fehlt in S

³⁸ S: »ad caldare«

³⁹ Die Methode, die Fische lebendig in Wein zu geben und damit zu töten, erinnert an die von Plinius d. Ä. überlieferte Technik des Apicius, die Fische in Garum sterben zu lassen.

sicut prius est dictum, de piscibus.

68. Ad preparandum barnias⁴⁰

Recipe eas et mitte foras *intestina*, et laua ea bene, et fac partes ad libitum tuum, Et tempera aquam cum vino, et tunc fac eas bullire, cum croco, et aliis *spetiebus* dulcibus, Et cum petrosillo, et modico oleo oliue. uel butiro cum agresto.

Sic prepara. *Recipe* eas et mitte foras *intestina*, et laua bene et trita cum cultello illa *intestina*, cum maiorana, petrosillo, et uuis passis et aliis *spetiebus*, Et mitte supra pisces, quando est coctus et erit bonus pro Marchionibus

69. Ad faciendum pastillum
de piscibus

Recipe pisces magnos bene coctos, post hoc amigdala, cum dactilis, et pineis, et pista illa cum croco, et gariofolo et uuis passis et trita illa cum manibus, ita quod fiant aliquantulum dura, Et impone amigdala, pineas sanas, in pasta in tegamo, et subtus satis de pinguedine, Et caue ne sit nimis de igne, Et tunc impone pisces, Et fac sic illud modicum coquere pro nobilibus.

70. Ad faciendum tortam de
pomis pro villanis⁴¹

Recipe poma diuersorum saporum et scortiga, et scinde per medium ut hostie, et ea mitte in pastam subtilem, et tempera illa cum croco et aliis *spetiebus* dulcibus, Et fac illa rostire in oleo oliue, et mitte superius mel pro villanis.

| 74r

71. Ad rostiendum spinacia
pro italicis.

Recipe Spinacium et laua multum bene, et mitte in patellam cum oleo

⁴⁰ Legitur »barnias« vel »barmas« vel »barinas« vel »bariuas«

⁴¹ Dieses Rezept steht in S weiter hinten

oliue, *et moue semper*⁴² quod non ardeat Post hoc mitte superius sal cum modico aceto, Et sperge superius *speties dulces ad scutellam* Et erit bonum pro italicis

72. Ad preparandum Git⁴³ pro Bohemis et Sweuis.

Recipe ea et fac bulire successiue, ita quod sint tenues, Et tunc remoue⁴⁴ aquam, Et tempera illa cum lacte amigdalorum cum modico croco et erit bonum pro bohemis et Sweuis.

73. Ad faciendum ministrum de Alleo pro rusticis in campo.⁴⁵

Recipe alleum et munda bene Et fac illas petias bulire, Et tunc mitte eas ad patellam, et frige eas cum oleo oliue, Et tunc mitte intus bonum brodium cum modicis *spetiebus*. Et erit suauiissimum pro rusticis in campo.

74. Ad preparandum anguillas pro Marchionibus.

Recipe Anguillam et scortiga eam, et fac bene bulire, et mitte superius petrocillum, cum croco, et aliis *spetiebus*, sed si uis eam rostire tunc diuide eam per multas partes, Et mitte illas partes in spidone Et inter partes illas, mitte folia saluie, et humecta illas cum rore marino pro Marchionibus.

75. Sic prepara stocbisch.⁴⁶

Recipe eum, et mitte eum stare in aquis per noctem, quod mollis fiat. Et tunc fac eum modicum bulire, et eice aquam, et munda eum bene; et tunc fac eum plene

⁴² Oder »saepe«

⁴³ S: »rysum«

⁴⁴ S: »remove«

⁴⁵ Dieses Rezept fehlt in S

⁴⁶ Rezept fehlt in N

bulire, cum cepis, et petrocilino; et tunc mitte superius zapharanum, cum aliis speciebus bonis. Et erit pro Thuringis et Hassis et Suevibus.

76. Ad faciendum salsam
pro magnatibus

| 74v

Recipe petrosillum, maioranam, rutam, mentam, et saluiam, cum triangulis, Et trita illa omnia insimul per stamigneam⁴⁷ mitte, Tunc tempera illa cum modico uino, et aceto, et fac intus zinziber, cum croco et erit bonum pro ciuibus Rusticis et nobilibus.

77. Alia salsa sic fiat.⁴⁸

Recipe jecinora, pulmonem, et pectora pullorum, et fac illa insimul bulire, et pista illa in mortario, cum zapharano, et modico aceto. Et erit pro nobilibus.

78. Ad faciendum aliam salsam de
amigdalīs pro alamanis

Recipe amigdala, et pista illa bene, post hoc Recipe zinziber et agrestum cum modico pane albo, et trita illa omnia insimul cum cultello pro Alamanis

79. Ad faciendum aliam salsam
pro Magnatibus et principibus

Recipe uuam passam, Et mitte illam ad aquam calidam, cum cortice panis albi prius positi in vino rubeo, et trita illa cum gariofilo, zinzibero, et nuce muscata, et tempera illa insimul cum agresto et valebit pro principibus et magnatibus.

80. Saluia. sal. vinum. crocus. ruta, petrosillum
Ex hiis fit salsa que tenet precordia⁴⁹ sana.

⁴⁷ Hier »stamignea«, sonst »stamignia«

⁴⁸ Dieses Rezept fehlt in N

⁴⁹ Legitur: »pretordia«

INDEX VERBORVM

- accipere 36
acetum 5, 6, 7, 24, 27, 45, 64, 65, 71, 76, 77
adicere 4
agnellus 37
agnus 11, 28
agrestum 1, 15, 17, 18, 19, 20, 27, 30, 31, 36, 38, 52, 68, 78, 79
Alamanus 4, 10, 25, 29, 34, 35, 59, 78
albumen 39
albus 8, 14, 19, 26, 45, 52, 56, 59, 62, 67, 78, 79
alleum [allium] 46, 73
ambo 67
amigdala 57
amigdalum 1, 9, 14, 15, 29, 51, 52, 56, 58, 61, 69, 72, 78
anas 25, 27
anetum [anethum] 59
Anglicus 31
anguilla 74
animal 30
anisum 46
annetum [anethum] 5
annus 0
antiquus 10, 42, 44, 53
antrum 35
apponere 0
aqua 4, 5, 15, 19, 21, 26, 31, 35, 47, 49, 54, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 65, 68, 72, 75, 79
ardea 25
ardere 29, 71
argentum 29
assare 16
auca 25, 27
aucha [auca] 46
aurum 29
avicula 20
avis 20, 25, 27, 31, 35, 36, 48
barnia (?) 68
baro 14
biturum [butirum] 40, 62
Bohemus 11, 25, 25, 37, 72
bovinus 5, 31
brodettum 33
brodium 1, 2, 4, 9, 12, 14, 21, 22, 30, 31, 32, 33, 37, 45, 46, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 65, 67, 73
bulire [bullire] 9, 14, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 27, 28, 31, 37, 38, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 72, 73, 74, 75, 77
bullire 4, 5, 8, 10, 11, 46
butirum 38, 40, 42, 43, 64, 68
caldare 67
calefieri 50, 51
calidus 18, 26, 38, 47, 52, 60, 79
campus 48, 73
canapium 60
canapum 60
canella 30
capo 14, 31, 36, 45, 52
capreolus 12
caprettus [capretus] 37
capretus 12
capriolus 18, 27
caput 20, 47
caro 3, 4, 5, 6, 7, 8, 13, 18, 25, 27, 29, 30, 31, 32, 34, 35, 36, 45, 46, 47, 49, 54, 56, 57
carpo [carpus] 64
casata 53

caseus 2, 10, 13, 19, 21, 28, 29, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 53
castratus 4, 10, 35
castro 23
cauda 47
cepa 5, 6, 18, 31, 59, 60, 62, 75
cibarium 0
cinamomum [cinnamomum] 1, 14, 57
circundare [circumdere] 22
civis 5, 76
clericus 62
clibanus 42
coagulare 40, 60
coclear [cochlear] 64
coctus 6, 7, 10, 13, 21, 29, 31, 32, 34, 40, 42, 43, 45, 49, 51, 62, 68, 69
comburere 17
comedere 33
communis 34
consuere 16, 28
cooperire 15, 43
coperire [cooperire] 20, 30, 35
copiista [copista (?)] 44
coquere 9, 39, 41, 50, 69
coquina 0, 55
coquus 0
coriandrum 3
cortex 79
craticula 67
crocus 2, 4, 5, 6, 11, 12, 13, 17, 19, 21, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 52, 54, 55, 59, 60, 61, 62, 68, 69, 70, 72, 74, 76, 80
crudus 6, 15, 17, 21, 32, 35, 38, 43, 44, 50, 55
cultellus 8, 10, 12, 13, 15, 16, 29, 32, 34, 37, 44, 54, 56, 58, 68, 78
currens (aqua) 59

cynamomum [cinnamomum] 1, 13, 17, 18, 25, 27, 30, 52, 56, 67
Dachus 20
dactilus [dactylus] 69
decoquere 15
deponere 64
detrahere 28
digitus 3, 22, 63
dimittere 46
discus 22
diversus 57
dives 16, 66
dividere 19, 20, 36, 38, 51, 55, 63, 65, 74
domesticus 46
dorsum 63
dulcis 7, 11, 16, 22, 32, 33, 36, 41, 43, 53, 54, 68, 70, 71
durus 12, 16, 29, 38, 55, 69
eicere 15, 75
epar 11, 23
estivalis [aestivalis] 1
exire 4, 24, 60
extra 56, 57
extrahere 50
faba 62
famulus 33
farina 40, 45, 55, 66
farrum [far] 54
fasanus [fasianus] 47
fasianus 19
ferculum 0
figatellus [ficatellum] 22, 23
flectere 63
flos 14
fluvialis 62
folium 74
foras 68, 68
foris 18

frigere 27, 73
fritatus [frigere] 50
frustrum [frustum] 39
fundere 18, 59, 66
Gallicus 31
gallina 1, 12, 52
gariofolus [cariofilum] 1, 7, 18, 24, 25,
28, 29, 43, 47, 64, 67, 69, 79
genus 27, 35, 48
Germanus 4
git 72
globus 45, 54
Gluto 22
granum 3, 3
grassus 2, 9, 22, 31, 32, 33, 34, 53, 56,
57, 67
gratatus [grattatus] 21
graticula [craticula] 63
grattatus 2, 8, 10, 18, 19, 24, 42, 53, 53,
60
grus 25
Hasseus 41
Hassus 75
herba 28, 38, 42, 43, 44
herbolata [herbulata] 43, 44
honor 52
hora 3
hostia 70
humectare 74
Hungarus 11, 37, 46
hyemalis 1
hystrio [histrio] 50
iecur 9, 10, 20, 22, 28
ignis 4, 6, 40, 60, 69
implere 38
imponere 27, 31, 37, 49, 52, 66, 69
indurescere 39, 48, 51
inferior 17, 35, 38, 42
infirmus 60, 61

infundere 51
inmittere [immittere] 3, 16, 28, 34
integer 0, 14, 36
inter 74
interim 30
interius 7, 28
intestinum 12, 16, 22, 28, 37, 49, 65, 68
intra 17
intus 11, 15, 18, 20, 21, 24, 27, 28, 30,
33, 38, 43, 46, 50, 54, 56, 57, 59, 61,
62, 63, 73, 76
Italicus 2, 3, 8, 12, 15, 17, 26, 30, 58, 71
iuniperum 20
Iunius 42
ius 47
iecur [iecur] 16, 77
jinciberum [zinziber] 14
Johannes 0
lac 9, 14, 40, 51, 56, 57, 58, 60, 61, 72
laicus 32
lampreda 67
lapis 3
lardo [laridus] 16
lardus [laridus] 15, 26, 28, 45, 47, 48
latus -eris n. 16, 67
lavare 5, 6, 7, 21, 24, 28, 48, 49, 54, 56,
58, 63, 64, 68, 71
lavatura 24, 64
Leno 22, 39
lente 3, 39, 51, 60
lepus 24, 28
longitudo 3, 22, 63
longus 47
luceus [lucius] 65
Maccharone 53
macer 3, 8
magnates (pl.) 13, 18, 28, 36, 47, 76, 79
magnati (pl.) [magnates (pl.)] 0, 1
magnus 31, 42, 69

maiorana 21, 27, 28, 38, 43, 59, 63, 68,
76
maioranum [maiorana] 16, 17
manus 35, 69
Marchiones (pl.) 21, 54, 68, 74
marinus 74
Martinus 0
materia 46
medius 38, 49, 65, 70
mel 11, 25, 66, 70
menta 43, 76
meretrix 39, 51
mica 45, 46
mictere [mittere] 57
ministerium 0, 1, 2, 8, 9, 10, 11, 12, 13,
14, 15, 56, 58, 60, 61, 62, 73
miscere 17, 27, 30, 31, 33, 34, 36, 38,
43, 55
mittere 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 14,
15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 24, 25,
26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36,
37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47,
48, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58,
59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68,
70, 71, 73, 74, 75, 76, 79
modicus 4, 5, 8, 9, 11, 19, 23, 27, 30,
31, 40, 41, 44, 45, 46, 47, 48, 54, 55,
56, 58, 65, 66, 68, 69, 71, 72, 73, 75,
76, 77, 78
mollis 45, 75
monachus 38
monialis 55
mori 67
mortarium 1, 3, 11, 43, 46, 77
movere 32, 33, 64, 71
mulier 6, 39
multi 24, 28, 74
multum 71
mundare 26, 35, 47, 49, 57, 60, 61, 62,
73, 75

muscata (nux) 24, 43, 79
niger 18, 24, 25, 26, 66
nobilis 0, 1, 15, 29, 35, 69, 76, 77
nominare 36
notarius 44
novus 40
nox 62, 75
nuncupare 53
nux 24, 43, 79
odor 35
odorifer 43, 44
oleum 38, 43, 56, 57, 58, 59, 60, 62, 64,
66, 68, 70, 71, 73
oliva 43, 56, 57, 58, 59, 62, 66, 68, 70,
71, 73
optimus 1, 9, 11, 14, 19, 28, 36
ovinus 31
ovis 10, 12, 13, 17, 19, 28, 32, 33, 37,
41, 42, 44, 52, 54
ovum 1, 6, 15, 16, 21, 31, 35, 38, 39,
43, 45, 50, 55
palustris 25, 35
panis 2, 8, 18, 21, 24, 45, 46, 52, 53, 59,
60, 78, 79
parare 17, 20
pars 3, 14, 19, 20, 22, 24, 25, 27, 51,
60, 63, 64, 65, 67, 68, 74
parvus 1, 9, 18, 20, 30, 31, 54, 59, 66
paschalis 28
passa (uva) 7, 16, 18, 24, 27, 28, 29,
30, 34, 36, 37, 43, 45, 54, 60, 61, 68,
69, 79
pasta 17, 17, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 39,
42, 43, 69, 70
pastillus 30, 31, 32, 34, 35, 36, 69
patella 15, 17, 18, 27, 31, 32, 40, 41, 43,
50, 66, 71, 73
paulatim 39
pavo 26

pectus 47, 77
penna 47
percutere 50, 52
perdix 49
perfundere 63
persona 0
pes 16, 28, 28
petia [pecia] 1, 3, 9, 17, 18, 30, 31, 44,
59, 66, 73
petrocilinum [petroselinum] 4, 8, 16, 21,
27, 28, 38, 43, 63, 64, 68, 74, 75, 76,
80
phasanus [fasianus] 14, 52
pigniarus (?) 31
pinea 14, 18, 29, 69
pinguedo 15, 17, 18, 20, 27, 29, 35, 43,
52, 69
piper 18, 21, 24, 25, 30, 49, 64
piperatus 18, 19, 24, 25, 26, 66, 67
pipio 15, 17, 19, 31, 35
piscis 62, 64, 66, 67, 68, 69
pistare 1, 3, 8, 10, 11, 12, 13, 15, 16,
20, 21, 27, 29, 32, 37, 38, 43, 44, 46,
52, 57, 58, 69, 77, 78
pistus 48
pisum 59
plenus 75
polastrus 17
pomerantia 50
pomum 70, 70
ponere 3, 4, 15, 17, 18, 27, 29, 31, 34,
35, 39, 40, 52, 53, 65, 67, 79
porchinus [porcinus] 22
porchus [porcus] 23, 27
porcinus 3, 6, 8, 22, 29, 32, 45, 54
porcus 11, 16, 16, 21, 22, 27
porrus 56
pottus 31
prandere 32

precordium 80
prelatus [praelatus] 0
preparare [praeparare] 0, 3, 4, 5, 6, 7, 8,
21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 38, 45, 46,
47, 48, 49, 55, 57, 59, 60, 64, 65, 68,
72, 74, 75
pullus 13, 15, 19, 33, 36, 45, 54, 77
pulmentum 0, 58
pulmo 9, 10, 16, 23, 28, 77
purgare 36
quadragesima 0, 55, 56, 57
quantitas 21, 37, 66
quantus 33
Quintus 0
radix 8
rapa 57
recens 4, 29, 33, 41, 43, 44, 65
recipere 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11,
12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21,
22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31,
32, 33, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 41, 42,
43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52,
53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62,
63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72,
73, 74, 75, 76, 77, 78, 79
registrum 0, 55, 62
religiosus 38, 62
removere 28, 45, 49, 57, 58, 60, 67, 72
replere 53
rethe [rete] 22, 23
Romanus 7, 9, 53
ros marinum 74
roseacea (aqua) 15, 19, 31, 35
rostire 3, 16, 18, 20, 22, 25, 26, 46, 47,
48, 51, 52, 60, 63, 66, 67, 70, 71, 74
rotundus 44
rubeus 79
rumpere 49, 65
rusticus 2, 5, 27, 39, 56, 73, 76

ruta 76, 80
 sagimen 50, 58, 59
 sagumen [sagimen] 30
 sal 3, 5, 19, 21, 28, 55, 56, 57, 63, 65,
 71, 80
 salmo 63, 63
 salsa 26, 76, 77, 78, 79, 80
 salsamentum 0
 salvia 43, 74, 76, 80
 sanguis 4
 sanus 25, 29, 44, 46, 54, 63, 67, 69, 80
 sapor 26, 70
 satis 24, 42, 67, 69
 Saxones (pl.) 20, 21, 42, 54
 scindere 3, 16, 70
 Sclavones (pl.) 46
 scorticare 24, 28, 38
 scortigare [scorticare] 70, 74
 scutella 1, 22, 25, 32, 33, 48, 53, 55, 60,
 61, 67, 71
 servare 45
 silvester 27, 36
 spargere 14, 57
 species 16, 75
 spergere [spargere] 1, 3, 18, 22, 52, 60,
 61, 62, 71
 speties [species] 2, 7, 9, 10, 11, 12, 13,
 17, 19, 21, 22, 27, 29, 30, 31, 32, 33,
 34, 36, 37, 38, 40, 41, 43, 45, 53, 54,
 55, 59, 60, 61, 64, 68, 70, 71, 73, 74
 spido 18, 48, 74
 spinacium 71
 spinatium [spinacium] 58
 spissus 2, 14, 15, 51
 spito [spido] 16, 51
 spongia 51
 spumare 7, 24, 64, 65
 squama 64
 stamignea [stamignia] 76
 stamignia 24, 45, 46, 55, 60, 64
 stare 3, 4, 16, 28, 29, 30, 47, 62, 75
 stipendiarius 48
 stomachus 21
 sturnellus 35
 sturnus 20
 suavis 35, 42, 73
 subtilis 39, 70
 succus [sucus] 42, 50, 63
 sudor 24
 sufficere 52
 suppa 52, 53, 59
 supra 27, 34, 55, 68
 Svevus 40, 75
 Swevus [Svevus] 72
 tabula 3
 tangere 22
 tarta 39
 taxillus 30, 45, 59
 tegamum 17, 29, 30, 34, 35, 69
 temperare 1, 2, 7, 10, 12, 15, 16, 19, 21,
 23, 27, 28, 30, 31, 32, 35, 37, 40, 41,
 42, 44, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 58, 59,
 60, 61, 68, 70, 72, 76, 79
 temperatura 16, 17, 28, 29, 30, 36, 38,
 43, 46, 52, 55, 63
 tenuis 59, 72
 tepidus 62
 terere 29
 Thuringi (pl.) 75
 torta 29, 37, 40, 41, 42, 70
 trahere 16
 triangulus 76
 tritus [terere] 34, 35, 54, 56, 62, 68, 69,
 76, 78, 79
 Turingi (pl.) [Thuringi (pl.)] 41
 ungere 67
 uva 7, 16, 18, 24, 27, 28, 29, 30, 34, 36,
 37, 43, 45, 54, 60, 61, 68, 69, 79

vaccinus 5, 46
vaculum [baculum] 63
valere 79
varius 61
vertere 15
verutum 3, 22, 25, 26
videre 17
villanus 5, 23, 56, 57, 70
vinum 7, 18, 24, 30, 34, 38, 45, 54, 55,
62, 63, 64, 65, 67, 68, 76, 79, 80
viridis 17
vitellinus 3, 7, 34, 35, 36, 45, 54
vitulum 1, 10, 11, 34
vivens 67
volatilis 25
volvere 51, 51
xla [quadraginta] 56
zapharanum [safranum] 57, 75, 77
zinsiber [zingiber] 17, 18, 24, 25, 28, 29,
31, 43, 48, 64, 76, 78, 79
zucarum 14, 57
zuccharum [zucarum] 1, 19, 31, 36, 39,
40, 42, 43, 44, 45, 50, 52, 56